

## Nota de prensa

# El manchego José Luis Pascual ganador de la semifinal de GMchef “Alimenta tu Talento” en Cheste

El Alumno del IES Universidad Laboral de Albacete ha presentado “Taco de codorniz en pepitoria sobre falso nido y yema de huevo” una tapa de **vanguardia y tradición manchega**

**Manuel Gomicia, Director general de Formación Profesional de la Generalitat Valenciana, ha entregado el premio a la ganadora**

**El jurado ha estado compuesto por los chefs Erlantz Gorostiza, María José Martínez, Alejandro del Toro Juan Jiménez y Eugenia Lorente – Ganadora GMChef 2018 -**

---

Valencia, 21 de octubre de 2019

El CIPFP Cheste ha acogido la **semifinal de la zona Levante y Baleares de GMchef “Alimenta tu Talento 2019”**, el concurso de tapas organizado por **GMcash** dirigido a estudiantes de primer año de **hostelería y cocina**, que ha proclamado vencedor a **José Luis Pascual** del **IES Universidad Laboral de Albacete ( Castilla la Mancha )** con la tapa **“Taco de codorniz en pepitoria sobre falso nido y yema de huevo”**

El ganador, que ha recibido el premio de la mano de **Manuel Gomicia Giménez, Director general de Formación Profesional de la Generalitat Valenciana**, junto a **M<sup>a</sup> Antonia Fita Botet, coordinadora asesora de la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial** ha “expresado su agradecimiento por la confianza que **GMchef** ha depositado en los participantes y las escuelas y por brindarle la oportunidad de representar culinariamente un pedacito de su tierra y poder llegar a alcanzar su sueño de convertirse en chef profesional “.

**José Luis Pascual**, nacido en **Valdepeñas** y residente en **Albacete** ha realizado una tapa **“Taco de Codorniz en pepitoria sobre falso nido y su yema de huevo “**, una evolución de la tradicional receta manchega, donde un taco hecho con la piel de codorniz y relleno de codorniz en pepitoria, conjugan con una falsa yema y una base de kikos picantes guarnecidos con puntos de crema de patata frita y ajo negro. Esta tapa es una oda a los platos de cuchara de la cocina tradicional manchega y en especial a las abuelas de Castilla la Mancha.

El jurado presidido por el **chef Erlantz Gorostiza - chef 2 estrellas Michelin - Restaurante MB -** acompañado de **María José Martínez - chef - Restaurante Lienzo, Alejandro del Toro - chef - Restaurante Sabors de la Terra, Juan Jiménez – chef GMcash y Eugenia Lorente - Ganadora del concurso GMchef 2018** han destacado la originalidad, la calidad de los ingredientes y el talento desarrollado por todos los participantes. La técnica culinaria junto con la originalidad de la presentación, han determinado que **José Luis Pascual** sea el **finalista** de la zona **Levante y Baleares de GMchef 2019**.

## Sobre GMchef

**GMchef** es un concurso gastronómico organizado por **GMcash** que cuenta con la colaboración de **UNILEVER, HELLMANN'S y RENFE**. Su objetivo es fomentar el talento y la creatividad en la gastronomía, formar a futuros chef y reconocer a los **3 primeros clasificados con una estancia en prácticas** en los principales **restaurantes de estrella Michelin del país**, y en esta **4ª edición** ha contado con la participación de más de **1.000 alumnos** procedentes de **159 escuelas** de todo el territorio nacional. Tras las primeras fases del concurso, **30 alumnos de 27 escuelas de toda España competirán en 6 semifinales para llegar a la Gran Final** que se celebrará en Madrid el próximo 12 de Noviembre, donde un **jurado** con más de **10 estrellas Michelin** seleccionará al gran ganador de **GMchef 2019**.

### SEMIFINALES

**24 de septiembre – Bilbao** – Escuela Superior de Hostelería de Bilbao  
**1 de octubre - Madrid** – IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid  
**8 de octubre - Barcelona** – Escola Hostelería Hospitalet  
**14 de octubre - Sevilla** – IES Heliópolis  
**21 de octubre - Valencia** - CIPFP Cheste  
**28 de octubre – Gran Canaria** - Hotel Escuela de Santa Brígida

La **Gran Final de GMchef** se celebrará el próximo **12 de noviembre** en **Madrid**, donde los 6 finalistas (ganadores de las semifinales) intentarán sorprender a un jurado presidido por el chef **Martín Berasategui** acompañado del chef **Erlantz Gorostiza** y destacados chef **estrella Michelin**, además de un reconocido **periodista gastronómico**.

### Sobre GMcash - GM Food Iberica:

*GMcash, orientada en exclusiva a la venta para profesionales independientes de la hostelería y la restauración, es el área de cash&carry y una de las líneas de negocio de **General Markets Food Iberica**, una compañía internacional que forma parte de la multinacional china **Bright Food**. **GM FOOD** es líder en el sector de la distribución alimentaria en España **con una facturación de 1.100 millones de euros y 2.500 empleados**. **GMcash cuenta a día de hoy con 73 centros en España, repartidos en 12 comunidades autónomas**.*

***GMchef, creado en 2016**, es el concurso de tapas para estudiantes de primer curso de escuelas de hostelería y cocina en el territorio nacional. En la anterior edición de 2018 se inscribieron más de 80 Escuelas y 630 participantes. En la edición de **GMchef Alimenta tu Talento 2019 han participado 159 escuelas y más de 1.000 alumnos**.*

Para cualquier información adicional, pueden contactar con:

**Xavier Rieiro**



Dpto. de Comunicación y Prensa  
GMchef “Alimenta Tu Talento 2019”  
T. 685 12. 00. 93  
[gmchef@tryptic.net](mailto:gmchef@tryptic.net)  
[www.gmchef.com](http://www.gmchef.com)